

# Hefe einfrieren

Bedarf:

- Erlenmeyerkolben
- Glycerol (=Glycerin, lebensmitteltaugliches verlangen!)
- Gefäß zum einfrieren – z.B. „Eiskugelbeutel“
- Wasser

A. Hefe waschen:

- 1.) Wasser entsprechend der zu waschenden Hefemenge bemessen auf bis zu 0°C hinab kühlen.
- 2.) Insgesamt acht mal mit je 15 min. Pause gut schütteln.  
Anschließend 15 min. lang absetzen lassen.
- 3.) Überschüssiges Wasser abgießen.
- 4.) Die Lösung vorsichtig in ein anderes Gefäß füllen und dabei von den letzten 25 – 35% (tote Zellen und Trub) trennen.

B. Lagerlösung herstellen

- 5.) 1 Teil Glycerol in 2 Teile kochendes Wasser geben und 5 min. kochen, dann abkühlen lassen.
- 6.) Hefe und Glycerollösung zu gleichen Teilen mischen und in ein Lagergefäß füllen.
- 7.) Einfrieren, dabei bis zum Erstarren alle 15 min. gut schütteln, um die Suspension zu erhalten (habe ich nicht so exakt gemacht, hat trotzdem geklappt).

Haltbarkeit: Angeblich etwa zwei Jahre.